



**SCHEDE TECNICHE
MARCHIO SCOTTI
RISO RIBE PARBOILED**

Pagina 1 di 2
Rev. N°02 Data: 05/07/06

Codice capitolato
ST S011

Prodotto:

Riso fino Ribe Parboiled

Durabilità:

Mesi 26 dalla data di confezionamento (confezionato)

Mesi 12 dalla data di confezionamento (sacchi rafia-sacconi-rinfusa)

Caratteristiche merceologiche:

Parametro	Valore tipico
Grani striati rossi	< 1,00 %
Impurità varietali	< 5,00 %
Grani non parboiled	< 0.10 %
Grani non completamente gelatinizzati	< 2.00 %
Grani danneggiati	< 1,00 %
Pecks	< 0,50 %
Rotture	< 1.75 %

Caratteristiche chimiche e chimico – fisiche:

Parametro	Valore tipico
Umidità	14 %
Granulometria	Tipica della specie
Impurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Filth test	Negativo
Residui di pesticidi	Limiti di Legge
Aflatossine	Limiti di Legge
OGM	Assenti
Allergeni	Assenti
Tempo di cottura:	14 – 15 min.

Approvato da:

Data:

	SCHEDE TECNICHE MARCHIO SCOTTI	Pagina 2 di 2 Rev. N°02 Data: 05/07/06
	RISO RIBE PARBOILED	Codice capitolato ST S011

Caratteristiche microbiologiche:

Parametro	Valore tipico
Conta mesofila totale	< 100000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 500 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g

Caratteristiche organolettiche:

All'analisi organolettica il riso lavorato si presenta con i grani tipici della varietà, di colore caratteristico del tipo di lavorazione, di odore tipico e di sapore caratteristico senza note estranee o tracce di infestazione, in atto o recenti, da insetti o roditori; o odore di ammuffito; o odore di affumicato; o odore di rancido o stantio; o qualsiasi altro odore, colore o sapore intenso, sgradevole, comunque riconducibile ad un non perfetto stato di conservazione.

Caratteristiche nutrizionali:

Parametro	Valore tipico Parboiled
Valore Energetico	362 kcal/100 g (1536 KJ/100 g)
Proteine	6,9 g/100 g
Carboidrati	82,2 g/100 g
Grassi	0,6 g/100 g

Approvato da:	Data:
---------------	-------